silvio's ampère
DAS KLEINE BEIZLI AM FLUSS

Liebe Gäste

Wir bieten Ihnen am Abend ein von Ihnen persönlich zusammengestelltes Menü ab 3 Gängen an:

3 Gänge

80.-

4 Gänge

92.-

5 Gänge

104.-

Wir sind der festen Überzeugung, Essen ist einer der Schlüssel zu einem glücklichen Leben. Wer gut, gesund und mit Freude isst, steigert seine geistige und körperliche Leistung, lebt aktiver, intensiver, denkt positiver und fühlt sich wohler.

Wir setzen alles daran, dass Sie unser Lokal als glücklicher Gast verlassen.

Herkunft

Hirsch, Reh	Österreich, Sandmeier, Kölliken
Kalb	Schweiz, Sandmeier, Kölliken
Rindsfilet	Australien, Sandmeier, Kölliken
Lamm	Australien (Kann mit nichthormonellen Leistungsfördernderen, wie Antibiotika erzeugt worden sein
Zander	Schweiz, Comestible Graf, Kölliken
Saibling	Island, Comestible Graf, Kölliken
Jakobsmuschel	Kanada, Comestible Graf, Kölliken
Thunfisch	Philippinen, Comestible Graf, Kölliken
Lachs	Schottland, Aquakultur Comestible Graf, Kölliken
Brot	Alfreds Brotstöbli, Rupperswil, in der Schweiz hergestellt
Gemüse, Salate	Fischer Unterentfelden
Käse	Susanne Klemenz Galegge Suhr, Rolf Beeler, Dubno

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.

ALTE SPINNEREI rupperswil

silvio's ampère
DAS KLEINE BEIZLI AM FLUSS

Vorspeisen

Sellerie, Apfel und Speck
Sellerie-Apfelsuppe mit Speckstreifen

Hirsch und Geis
Rosa gebratene Tranchen vom Hirsch und Geiskäse im Brickteig auf Chutney

Randen und Jakobsmuschel
Gebratene Jakobsmuscheln auf Randencarpaccio, Quinoa und Randenmousse

Ravioli und Pilze
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis an Kürbiskernen-Salbeibutter
und Kräuterseitlinge

Hauptgänge
(immer nur 1 Hauptgang möglich)

Reh
Rosa gebratene Rehschnitzeli an Holunderrahmsauce dazu Marronispätzli,
Rotkraut und Marroni

Rind
Rindsfilet an Rotweinsauce dazu Marronispätzli und Marktgemüse

Saibling
Gebratenes Saiblingsfilet auf Beluga-Balsamicorahmlinsen und Marktgemüse

Ravioli und Pilze
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis an Kürbiskernen-Salbeibutter
und Kräuterseitlinge

Dessert

Quitte, Karamel und Haselnuss
Quittenstückli mit Karamelschaum, Haselnuss-Schokoladenküchlein
und eine Kugel hausgemachte Glace

Diverses

Zapfengeld
Wenn Sie wollen können Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, wir verlangen dafür ein Zapfengeld von CHF 40/7.5dl Flasche

Bei uns feiern was es zu feiern gibt
Bis zu 18 Personen finden im Ampère Platz.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.

ALTE SPINNEREI rupperswil